

LECHE DE ALMENDRA Y SU QUESO

Ingredientes:

- 1 taza de almendras (150 gms)
- Agua la necesaria
- ½ a 1 cucharita de sal
- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cucharada de vinagre de manzana
- 1 Cucharada de Cebollín picado
- 1 Cucharada de Cilantro picado
- 1 Cucharada de Epazote picado

Preparación:

1. Las almendras se cubren de agua y se dejan remojar toda la noche. Al día siguiente se escurren y enjuagan las almendras. Si se desea se pelan las almendras.
2. En La Thermomix o en la licuadora se muelen las almendras junto con un litro de agua limpia hasta pulverizarlas, aproximadamente durante un minuto.
3. Se cuela la mezcla usando un trapo limpio de manta. Los sólidos que quedan en la servilleta se exprimen para extraer el exceso de líquido. La leche se refrigera para conservarla.
4. La pasta de almendra que queda en la servilleta se vacía a un tazón. Se le agrega la sal, el aceite de oliva, el vinagre, el cebollín, el cilantro, el epazote y se revuelve hasta combinar bien.
5. Se vacía la mezcla de almendra a un molde forrado de plástico y se presiona para que tome forma. Se vacía el queso a un plato y se sirve con totopos o galletas como botana.